

# 無添加表示がなくなる？ ～うわさの真相とは～ 第2回

先週に続き、「添加物の不使用表示に関するガイドライン」について解説します。

ガイドラインは10種類の類型で禁止する表示を示していますが、今回は類型2、類型3について解説します。

## ● 類型2

食品に使用された添加物の表示方法は、食品表示法に基づく食品表示基準で定められています。そこで規定されていない用語を使用した表示は、表示禁止に該当する場合があります。

簡単に言ってしまうと、食品表示基準で決められた添加物名で表示しなければいけないということです。

添加物を表示する際、「天然」「化学」「人工」「合成」又はこれに類する表示（表現）の使用は認められていません。これは、これらの用語が表示されることで悪い又は良い印象をもたせた場合、消費者を誤認させたことになってしまうからです。

東海コープ  
ホームページに  
「おいしくて、  
安全なおはなし」の  
バックナンバーが  
あります。



実は、「化学〇〇」の用語は平成元年に、「人工〇〇」及び「合成〇〇」の用語も令和2年7月に食品表示基準から削除され、使用できないことになっています。現在では添加物は天然、合成に関わらず、健康を損なうおそれのない場合に限り使用を認められているためです。

そのため一括表示の枠の外に「人工甘味料不使用」や「化学調味料無添加」と表示することも、ガイドラインによって表示の見直しが必要となりました。

## ● 類型3

食品添加物も食品ごとに使ってよいものが決まっているため、使ってよいもの以外は使用できません。その使ってはいけない添加物を「〇〇不使用」と表示することは、消費者の誤認につながるということで表示できないというものです。

具体的には、マヨネーズには調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料及び香辛料抽出物以外の添加物は使用できないことになっています。そのマヨネーズに「香料 無添加」と記載があった場合、そもそも香料の使用は認められていないため、表示の見直しが必要となります。

ガイドラインは、消費者の誤認を防止し、食品添加物の安全性を正しく理解して商品選択ができるように策定されたものです。次回は、類型4、類型5をご案内します。先週は類型1の内容を紹介しています。見逃した方は、バックナンバーをご覧ください。

2022年  
10月2週  
(41号)

東海コープからの  
おいしくて、  
安全なおはなし

